

# Travaux pratiques de pâtisserie

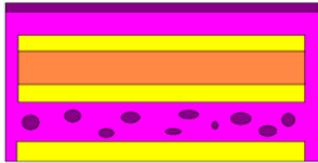
[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

## CAP 2<sup>ème</sup> année « G »

<b>Programme :</b>		
<b>Familles</b>	<b>Techniques de base</b>	<b>Produits finis</b>
<b>Pâtisserie</b>	Biscuit Joconde Crème Bavaroise Sirop Insert	Bavaroise aux fruits
<b>Viennoiserie</b>	Pâte à croissants Crème pâtissière Crème d'amande	Couques Moulins Pains aux raisins Dentelles
<b>Finition</b>	Glaçage miroir Petits décors en chocolat	

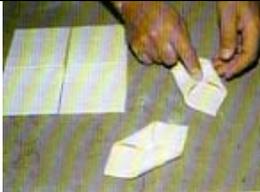
# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

		<p align="center"><b>Bavaroise Miroir Cassis</b></p>	
		<p>1 cercle H: 4,5cm D: 14cm</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
œufs sucre poudre d'amandes farine blancs sucre beurre fondu	0.060 0.045 0.045 0.025 0.045 0.013 0.013	<p><u>Biscuit Joconde :</u> Monter au batteur les œufs, le sucre, la farine et la poudre d'amandes, réserver Monter au batteur les blancs meringués avec le sucre Faire fondre le beurre Incorporer le au premier appareil puis mélanger y les blancs Dresser à la poche, 3 disques de 12cm de diamètre. Cuire à 7 minutes à 220°C</p>	
Purée d'abricot Jaunes Œufs Sucre Feuille de gélatine Beurre	0.100 0.030 0.040 0.038 1 0.040	<p><u>Crémeux abricot :</u> Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre Faire bouillir la purée de fruits Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon Incorporer la gélatine essorée Chinoiser, couler en cercle de 12cm de diamètre et mettre en cellule</p>	
Sucre cristal Eau	0.075 0.070	<p><u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert</p>	
Purée de cassis Crème Jaunes d'œufs Sucre semoule Feuilles de gélatine Crème	0.085 0.013 0.033 0.080 3 0.160	<p><u>Mousse cassis :</u> Mettre à tremper dans l'eau froide les feuilles de gélatine Chauffer la purée avec la crème, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire à la nappe. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée. chinoiser Incorporer la crème montée Dresser aussitôt dans le cercle et réserver au froid</p>	
Nappage neutre Glucose Purée de cassis Couverture ivoire Pâte à glacer ivoire Feuilles de gélatine Fruits rouges	0.030 0.020 0.050 0.015 0.010 1.5 0.040	<p><u>Glaçage cassis :</u> Chauffer le nappage avec le glucose, ajouter la purée et porter à ébullition. Verser sur la couverture hachée, incorporer la gélatine puis glacer l'entremet sans retirer le cercle. Mettre au froid Décercler et décorer avec les fruits rouges</p>	
		<p><u>Montage de l'entremets :</u> Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle Mettre le premier disque au fond (plus petit que le cercle) et l'imbiber de sirop, préparer le second cercle Chemiser le moule de mousse et recouvrir le premier disque. Déposer quelques cassis billes et recouvrir avec le deuxième disque, imbiber. Déposer l'insert puis le dernier disque de biscuit, imbiber. Recouvrir de mousse et lisser deux millimètres en dessous de la hauteur du cercle. Mettre au grand froid pour bloquer Recouvrir de miroir et laisser reprendre au réfrigérateur Décorer au choix</p>	

# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

		<p align="center"><b>Couques, Moulins, dentelles, Pains raisins</b></p>		
Recettes	Quantités	Progression		
Farine Sucre Sel Levure Lait environ Beurre	0.500 0.065 0.012 0.030 0.250 0.250	<p><u>Pâte à croissants</u>            Peser et tamiser la farine            Verser la farine dans une cuve            Peser le sel et le verser sur la farine sur un côté de la cuve            Peser le sucre et le verser sur la farine face au sel            Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait            Verser la levure délayée dans la farine            Verser une partie du lait            Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée.            Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter            Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn            Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur            Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple            Détailler de différentes formes            Mettre à pousser à l'étuve une bonne heure. Dorer. Cuire au four ventilé à 200°C            Napper</p>		
Beurre Sucre Œufs Poudre d'amandes Farine	0.050 0.050 1 0.050 0.010	<p><u>Crème d'amande</u>            Crémer le beurre avec le sucre            Incorporer les œufs graduellement            Monter l'appareil            Incorporer la poudre d'amandes à la spatule, puis la farine</p>		
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Raisins blonds Abricots sirop	0.375 3 0.105 0.040 0.200 8	<p><u>Crème pâtissière</u>            Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre            Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement            Incorporer la poudre à flan            Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud            Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes            Verser sur plaque inox ou feuille            Refroidir rapidement en cellule</p>		
				
Couques		Dentelles		Moulins


Abaisser la pâte de 42.5 cm x 42.5 cm (1 rouleau sur 1 rouleau)  
 Détailler 1 bande de 42cm x 17 cm pour les pains raisins  
 et 15 carrés de 8.5 cm x 8.5 cm pour les couques, moulins et dentelles.